



# SPEISEKARTE

WWW.JAGDHAUS-KUEHL.DE  

## JAGDHAUS IM KÜHL

LIEBE GÄSTE,

Nachhaltigkeit und Rückbesinnung auf regionale Produkte gewinnen in der Gastronomie immer mehr an Bedeutung und Sie, unsere lieben Gäste, wünschen sich zu Recht transparente und nachvollziehbare Herkunftsangaben. Mit Sinn für Traditionen bewahren wir Ihnen die klassische deutsche und vor allem die westfälische Küche, die wir stets mit kreativen Ideen raffiniert weiterentwickeln.



DER GENUSS UNSERER FRISCH ZUBEREITETEN KÖSTLICHKEITEN IST NUN NOCH TRANSPARENTER FÜR SIE:

An unserem Label „bewusst REGIONAL“ erkennen Sie in unserer Karte die Gerichte, deren Zutaten überwiegend regional erzeugt wurden. So leistet auch unser Jagdhaus einen Beitrag zur Nachhaltigkeit und zum Schutz unseres schönen Planeten.

Zudem stammt der gesamte Strom, den wir täglich verbrauchen, zu 100% aus umweltfreundlicher Wasserkraft.

Herzlichst, Ihre

*Familie Speerschneider*



# VORSPEISEN

## WARM SERVIERT

### FRANZÖSISCHES SCHNECKENPFÄNNCHEN NACH ELSÄSSER ART

6 Weinbergschnecken mit Kräuterbutter

9,90 €

### RIESENGARNELEN PROVENCALE

9 Riesengarnelen, mit Zwiebeln, Tomaten  
und Spinat geschmort

14,50 €

## SUPPEN

### FRISCHE BOUILLON VOM RIND

mit Einlage von Gemüse und Ei

4,50 €

### TOMATENSUPPE NACH WALISER ART

mit Gin verfeinert und Sahnehäubchen

5,50 €

## KALT SERVIERT

### CARPACCIO VON DER MARINIERTEN ROTEN BEETE

mit Blattsalaten an Balsamicodressing, dazu  
Gorgonzola-Flöckchen, aromatische Walnüsse

10,50 €



### GERÄUCHERTES FORELLENFILET

(vom Fischhof Baumüller, Wickede)  
mit Sahnemeerrettich

9,50 €



### RÄUCHERLACHS

(vom Fischhof Baumüller, Wickede)  
mit Sahnemeerrettich

11,50 €

Zu allen VORSPEISEN servieren wir Ihnen knuspriges Baguette.

# WILDGERICHTE



**HUBERTUSPLATTE** (ab 2 Personen)  
Medaillons vom Hirsch- und Wildschweinerücken und der Reh-Oberschale mit Pfifferling-cremesauce und Preiselbeerjus, dazu eine Gemüseauswahl, hausgemachte Spätzle, Kroketten und Birne mit Preiselbeeren

pro Person 29,90 € (59,80 €)



**WILDSCHWEINRÜCKEN IM GANZEN  
GEBRATEN AUF PREISELBEERJUS \***  
dazu Brokkoli, hausgemachte Kroketten und Birne mit Preiselbeeren  
(INFO: Wildschweinerücken ist festeres, aromatisches Fleisch!)

26,90 €

**HIRSCH-MEDAILLONS MIT  
PFIFFERLINGSAUCE \***  
dazu hausgemachte Kroketten, Birne mit Preiselbeeren und ein gemischter Salat

28,90 €

**HIRSCHSTEAK MIT DUNKLER  
STEINPILZSAUCE**  
(250 gr. Rohgewicht, aus der Oberschale geschnitten, schön mager), dazu hausgemachte Spätzle, Birne mit Preiselbeeren und ein gemischter Salat

27,50 €



**REHPFEFFER VOM HEIMISCHEN REH  
MIT PFIFFERLINGEN \***  
dazu hausgemachte Spätzle und ein gemischter Salat

21,90 €



**REHSPITZEN „FÖRSTERINART“**  
mit Pfifferlingsauce und Sauerkirschen, dazu hausgemachte Kroketten und ein gemischter Salat

26,90 €



**WILDRAGOUT MIT CHAMPIGNONS \***  
dazu hausgemachte Spätzle und ein gemischter Salat

19,90 €



Unser **HIRSCHFLEISCH** beziehen wir aus exklusiven deutschen und polnischen Jagdgebieten. Dorther stammendes Wildfleisch ist dunkel-rotbraun und von kerniger Struktur und wird sehr hoch geschätzt, denn der einmalige Geschmack verleiht jeder Mahlzeit ein einzigartiges Aroma. Lassen Sie sich von dieser besonderen Fleischqualität überzeugen!

## GERICHTE VOM IRISCHEN WEIDERIND

**FILETSTEAK MIT CHAMPIGNONRAHMSAUCE \***  
dazu Röstkartoffeln und ein gemischter Salat  
32,90 €

**RUMPSTEAK MIT PFEFFERRAHMSAUCE \***  
dazu Röstkartoffeln und ein gemischter Salat  
27,90 €

**RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER**  
dazu Röstkartoffeln und ein gemischter Salat  
25,90 €

**FILETSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER \***  
dazu Pommes frites und ein gemischter Salat  
31,00 €

**FILETSPITZEN STROGANOFF \***  
Filetspitzen in Rahmsauce mit Champignons  
und Streifen von der Gewürzgurke, mit Reis  
und einem gemischten Salat  
24,90 €

**RUMPSTEAK STRINDBERG**  
mit Zwiebel-Senfkruste  
dazu Röstkartoffeln und ein gemischter Salat  
27,90 €



## GERICHTE VOM KALB

**WIENER SCHNITZEL \***  
(AUS DEM KALBSRÜCKEN GESCHNITTEN)  
mit Pommes frites und einem  
gemischten Salat  
22,50 €

**CORDON BLEU,**  
**GEFÜLLT MIT SCHINKEN & KÄSE**  
(AUS DEM KALBSRÜCKEN GESCHNITTEN)  
mit Pommes frites und einem  
gemischten Salat  
24,50 €



## LAMMGERICHTE

LAMMRÜCKEN MIT KRÄUTERBUTTER  
dazu Speckbohnen und Röstkartoffeln

26,50 €

LAMMSPITZEN NACH FLORENTINER ART  
mit Champignons, Tomaten und Spinat,  
dazu hausgemachte Spätzle und  
ein gemischter Salat

24,50 €

## GEFLÜGELGERICHTE



GEBRATENE HÜHNERBRUST \*  
mit Früchten in Curryrahmsauce und Reis

16,00 €



VARIATION VON BLATTSALATEN  
MIT BALSAMICO-DRESSING,  
dazu gebratene Hühnerbrust,  
knuspriges Baguette und Butter

14,90 €



Unser GEFLÜGELFLEISCH beziehen wir  
BEWUSST REGIONAL vom Geflügelhof  
der Familie Borgmeier aus Paderborn.

## VEGETARISCHES



LECKERWALD-TRADITIONS-SALAT  
Großer, bunt-gemischter Salatteller, mit Blattsalaten  
und angemachten Salaten & gekochtem Ei, dazu  
knuspriges Baguette und Butter

12,50 €

MECKERZIEGE MIT WALNUSS  
Variationen von Blattsalaten in Balsamico-Kräuter-  
dressing mit gebratener Avocado, Kirschtomaten,  
gebratenem Ziegenkäse, gerösteten Walnüssen,  
Baguette und Butter

14,00 €

VEGAN

ROTE LINSEN CURRY MIT KOKOSMILCH  
dazu natur gebratene Champignons &  
Paprika

14,50 €

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE  
mit gemischtem Salat

9,90 €



Auf WUNSCH bereiten wir für unsere jungen Gäste und unsere Senioren auch halbe Portionen zu! Die entsprechenden Gerichte sind mit einem Sternchen (\*) markiert.

## GERICHTE VOM SCHWEIN



### SCHWEINEKRÜSTCHEN „JÄGERART“ \*

Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu Röstkartoffeln und einen gemischten Salat

15,00 €



### SCHWEINESCHNITZEL \*

dazu Röstkartoffeln und einen gemischten Salat

13,00 €



### SCHWEINELENDCHEN IN PFEFFERRAHMSAUCE \*

mit hausgemachten Krokettten und einem gemischten Salat

20,50 €



### MIT KÄSE ÜBERBACKENES GESCHNETZELTES VOM SCHWEINEFILET

dazu Champignons, hausgemachte Krokettten und einen gemischten Salat

19,90 €

Wir möchten, dass Sie unsere **FLEISCHGERICHTE** mit gutem Gefühl und in vollen Zügen

genießen können. Deshalb arbeiten wir eng und vertrauenswürdig mit der Hemeraner Fleischerei Webers zusammen, einem traditionellen Meisterbetrieb, der mit seinem Fachpersonal echtes Traditions Handwerk liefert.

Wir haben uns ganz bewusst für diese Zusammenarbeit entschieden, denn das Schweinefleisch stammt aus unserer Region, von heimischen Bauern hier in der Gegend. Durch unser eigens entwickeltes „**bewusst Regional**“-Logo geben wir Ihnen somit die Möglichkeit, sich ganz bewusst zu entscheiden. In diesem Fall sogar „**bewusst lokal**“ markiert.



## FÜR JUNGES WILD

### WILDE KERLE SCHNITZEL

Schnitzel mit Pommes frites und einem Salatrand

9,00 €

### RÄUBERTOCHTERS LIEBLINGSNUDELN

Nudeln in Tomatenrahm-Sauce mit Schinkenstreifen

7,50 €



NICHTS DABEI UND DU MÖCHTEST DAS GLEICHE GERICHT WIE PAPA ODER MAMA PROBIEREN?

Auf **WUNSCH** bereiten wir für unsere jungen Gäste und unsere Senioren auch halbe Portionen zu! Die entsprechenden Gerichte sind mit einem Sternchen (\*) markiert.



# FISCHGERICHTE



## FRISCHE SAUERLAND-FORELLE

(vom Fischhof Baumüller, Wickede)

**für Sie auf Wunsch am Tisch filetiert**

„Blau“ oder nach Müllerinart, mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und einem gemischten Salat

18,50 €



## VARIATION VON BLATTSALATEN MIT BALSAMICO-DRESSING

(vom Fischhof Baumüller, Wickede)

dazu Garnelen, Streifen vom Lachs und knuspriges Baguette

18,50 €



## IN DER SESAMKRUSTE GEBRATENES LACHSFILET \*

(vom Fischhof Baumüller, Wickede)

**auf Wunsch auch natur gebraten**

mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und einem gemischten Salat

19,90 €

## NATURGEBRATENES SCHOLLENFILET \*

mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und einem gemischten Salat

16,90 €

## ZANDERFILET MIT KRÄUTERBUTTER \*

dazu Salzkartoffeln und ein gemischter Salat

21,00 €

## BEILAGEN | PREISE PRO PORTION

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| Cremige Champignon-Rahmsauce         | 3,50 € |
| Knackige Pommes frites               | 3,00 € |
| Hausgemachte Krokette                | 3,00 € |
| Frische Spätzle                      | 3,00 € |
| Aromatischer Reis                    | 3,00 € |
| Röstkartoffeln frisch aus der Pfanne | 3,00 € |
| Knackiges Gemüse                     | 3,50 € |
| Sauerländer Schmorzwiebeln           | 2,50 € |
| Kleiner, gemischter Salatteller      | 4,00 € |

## HEIßGETRÄNKE

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Tasse Kaffee    | 2,20 € |
| Kännchen Kaffee | 4,40 € |
| Cappuccino      | 2,80 € |
| Espresso        | 2,20 € |
| Milchkaffee     | 3,40 € |
| Latte Macchiato | 3,40 € |

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Tasse Kaffee Hag    | 2,20 € |
| Kännchen Kaffee Hag | 4,20 € |
| Glas Tee            | 2,20 € |
| Tasse Schokolade    | 2,20 € |
| Kännchen Schokolade | 4,20 € |



## KUCHEN

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Hausgemachter Apfelkuchen             | 2,70 € |
| Hausgemachter Käsekuchen              | 2,70 € |
| Hausgemachter Erdbeerkuchen (Saison)  | 2,70 € |
| Hausgemachter Pflaumenkuchen (Saison) | 2,70 € |
| Hausgemachte Stachelbeer-Baiser-Torte | 3,20 € |

Bitte sprechen Sie uns an:  
  
**WEITERE KUCHEN UND TORTEN**  
 tages- & saisonabhängig

## WAFFELN

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Hausgemachte frische Waffeln | 2,60 € |
| Portion Sauerkirschen        | 1,80 € |
| Kugel Eis                    | 1,20 € |
| Portion Sahne                | 0,80 € |



Bitte haben Sie **VERSTÄNDNIS** dafür, dass wir auf unserer Terrasse Kaffee und Schokolade im Kännchen servieren. Bier genießen Sie im Außenbereich im 0,3 ltr Glas.



## KÜHLES &amp; SÜßES

## GEMISCHTES EIS

drei Kugeln nach Wahl

3,60 €

## GEMISCHTES EIS

drei Kugeln nach Wahl, mit Sahne

4,40 €

## KROKANTBECHER

zwei Kugeln Haselnusseis, eine Kugel  
Vanilleeis, Sahne und Krokant  
wahlweise mit Karamell Sauce (oder mit Eierlikör)

6,00 € (7,00 €)

## COUP DANMARK

drei Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokolade  
und Sahne

6,50 €

## DREI KUGELN VANILLEEIS

mit heißen Sauerkirschen und Sahne

6,20 €

## ZWEIERLEI MOUSSE AU CHOCOLAT

von brauner und weißer Kuvertüre  
auf Himbeersauce

7,50 €

HAUSGEMACHTES NOUGATPARFAIT  
MIT FEINER CHILINOTE

auf Himbeersauce

7,50 €

## EISKAFFEE

Eiskalter Kaffee, zwei Kugeln Vanilleeis  
und Sahne

5,50 €

## PORTION SAHNE

0,80 €

ALLEM KANN ICH WIDERSTEHEN,  
NUR DER VERSUCHUNG NICHT.

Oscar Wilde